Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CE) N° 790/2000 DE LA COMMISSION
du 14 avril 2000
fixant la norme de commercialisation applicable aux tomates

(JO L 95 du 15.4.2000, p. 24)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) n° 717/2001 de la Commission du 10 avril 2001	L 100	11	11.4.2001
►**M2**	Règlement (CE) n° 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	modifié par le règlement (CE) n° 6/2005 de la Commission du 4 janvier 2005	L 2	3	5.1.2005
►**M4**	Règlement (CE) n° 907/2004 de la Commission du 29 avril 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 790/2000 DE LA COMMISSION
du 14 avril 2000
fixant la norme de commercialisation applicable aux tomates

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ([1]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1257/1999 ([2]), et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les tomates figurent à l'annexe I du règlement (CE) nº 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CEE) nº 778/83 de la Commission du 30 mars 1983 fixant des normes de qualité pour les tomates ([3]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2522/97 ([4]), a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique.

(2) Il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et d'abroger le règlement (CEE) nº 778/83. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les tomates par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE — ONU).

(3) Il est par ailleurs opportun de spécifier que les tomates «cerises» (y inclus les tomates «cocktail») forment un quatrième type commercial différent des trois (tomates rondes, tomates allongées et tomates à côtes) qui étaient distingués jusqu'alors ainsi que de détailler les différents modes de présentation acceptables sur le marché pour les tomates. Par ailleurs, l'évolution du marché de la tomate fraîche dépend de la qualité gustative de ce produit, laquelle, notamment au stade de la vente au détail, se caractérise par une grande variabilité. Il convient de laisser la possibilité à la filière de faire figurer sur les colis des indications minimales ou maximales portant sur des critères essentiels de maturité, cela dans l'objectif de permettre au consommateur d'effectuer un choix basé sur les critères de qualité organoleptique lui convenant le mieux.

(4) L'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.

(5) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition. Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence.

([1]) JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.
([3]) JO L 86 du 31.3.1983, p. 14.
([4]) JO L 346 du 17.12.1997, p. 44.

▼B

(6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux tomates relevant du code NC 0702 00 00 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 2200/96.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

— une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,

— pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CEE) nº 778/83 est abrogé.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du premier jour du troisième mois suivant celui de son entrée en vigueur.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE

NORME POUR LES TOMATES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues du *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue quatre types commerciaux de tomates:

— «rondes»,

— «à côtes»,

— «oblongues» ou «allongées»,

— tomates «cerises» (y inclus les tomates «cocktail»).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être:

— entières,

— saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,

— d'aspect frais,

— pratiquement exemptes de parasites,

— pratiquement exemptes d'attaques de parasites,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappes, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et de toute matière étrangère visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent:

— de supporter un transport et une manutention et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. **Classification**

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *Catégorie «Extra»*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristiques de la variété.

Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences du dernier alinéa du point A ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de «dos verts» et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

▼B

ii) *Catégorie I*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de «dos verts» apparents. Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

— un léger défaut de forme et de développement,

— un léger défaut de coloration,

— de légers défauts d'épiderme,

— de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

— des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale,

— des protubérances non excessives,

— un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse,

— des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm^2,

— une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture), dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— des défauts de forme, de développement et de coloration,

— des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit,

▼M1

— des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur maximale pour les tomates «rondes», «à côtes» ou «oblongues».

▼B

En outre, les tomates «à côtes» peuvent présenter:

— des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité,

— un ombilic,

— des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm^2,

— une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates «cerises».

A. **Calibre minimal**

Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories «Extra», I et II est fixé à:

— 35 mm pour les tomates «rondes» et «à côtes»,

— 30 mm pour les tomates «oblongues».

▼B

B. **Échelle de calibrage**

Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibrage suivante:

— de 30 mm inclus à 35 mm exclus ([1]),

— de 35 mm inclus à 40 mm exclus,

— de 40 mm inclus à 47 mm exclus,

— de 47 mm inclus à 57 mm exclus,

— de 57 mm inclus à 67 mm exclus,

— de 67 mm inclus à 82 mm exclus,

— de 82 mm inclus à 102 mm exclus,

— de 102 mm et plus.

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories «Extra» et I.

Cette échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappes.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie «Extra»*

— 5 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

— 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

— Dans le cas des tomates en grappes, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

iii) *Catégorie II*

— 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

— Dans le cas des tomates en grappes, 10 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

B. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, 10 % en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates «rondes» et «à côtes» et de 28 mm pour les tomates «oblongues».

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

Les tomates classées dans les catégories «Extra» et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En

([1]) Uniquement pour les tomates oblongues.

▼B

outre, pour les tomates «oblongues», la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

▼M2

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente ►M3 d'un poids net inférieur ou égal à trois kilos ◄, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission ([1]).

▼B

B. **Conditionnement**

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

▼M4

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

▼B

C. **Présentation**

Les tomates peuvent être présentées comme suit:

i) sous forme de fruits individuels, avec ou sans *calyx* et tige courte;

ii) sous forme de tomates en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en parties d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte au moins le nombre de fruits suivant:

— trois fruits (deux fruits en préemballages) ou

— dans le cas des tomates «cerises» en grappes, six fruits (quatre fruits en préemballages).

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

▼M4

A. **Identification**

Le nom et l'adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

— pour tous les emballages à l'exception des pré-emballages, par le code représentant l'emballeur et/ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention «emballeur et/ou expéditeur» ou une abréviation équivalente;

— pour les pré-emballages uniquement, par le nom et l'adresse du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, précédé de la mention «emballé pour:» ou une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

([1]) JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼B

B. **Nature du produit**

— «Tomates» ou «tomates en grappes» et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour les types «cerises» (ou «cocktail»), en grappes ou non.

— Nom de la variété (facultatif).

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention «non calibrées», le cas échéant.

— Contenu minimal en sucre, mesuré par réfractomètre et exprimé en valeur Brix (facultatif).

E. **Marque officielle de contrôle *(facultative)***

▼M4

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis, lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente, visibles de l'extérieur et sur chacun desquels figurent ces indications. Ces colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.